

Namesto sejma festival

BOŠTJAN TADEL

V svoji deveti ponovitvi je Slovenski festival vin v Hotelu Slon pretekli vikend dokazal, da je prireditev, ki jo Ljubljana še kako potrebuje. Čeprav zadnje čase vinski bari in podobno imenovani lokali poganjajo kot gobe po dežju – o čemer izdatneje proti koncu leta – Ljubljana zares sistematične predstavitve slovenskih vin ne premore. Kar nekaj vinskih lokalov in trgovin je v zadnjih letih prišlo in hitro odšlo. Redke izjeme (Provin, Jurček na GR) imajo izrazito usmerjeno ponudbo, nekateri večji pridelovalci svoje »enote« (Vinska klet Goriška brda na Tržaški, Vinakoper pred Avtosejmom, Movia ob Magistratu), tako da je v Ljubljani letni Festival edina prava priložnost za srečanje poznavalcev, ljubiteljev in njihovih dobaviteljev na enem kraju.

Škoda je morda, da je zaradi pomanjkanja drugih prireditev ta razumljena kot »od vseh za vse«. Prav bi bilo, da bi Ljubljana vsak mesec ali vsaj vsake tri gostila podobno prireditev, ki pa bi morala biti nekako smiselno zaokrožena: na primer cviček, štajerski predikati, primorski proti štajerskim modrim pinotom, moderne malvazije itd. Zadeva ne bi bila nujno veličanska, čisto dovolj bi bilo dobrih dvajset vinarjev, ki bi v osredotočeni ponudbi lažje prikazali svojo odličnost. In ko bi se stvar



Marjan Simčič je prejel Medijskega Bakhosa za poseben dosežke. Za njim stojijo predsednik Festivala Rado Stojanovič, direktor Poslovne skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Dušan Brejc in pobudnik Medijskih Bakhosov Igor Savič.

prijela, tudi ne bi bil več potreben ne vem kakšen vložek v promocijo. Enkrat letno pa bi zablestela največja imena, saj se spodobi, da se enkrat na leto v glavnem mestu organizirano pokaže deset, dvajset najpomembnejših vinarjev – tako pa je za srečanje z najboljšimi Slovenci bolj priporočljivo obiskati veronski Vinitaly aprila ali Merano za martinovo.

Prireditev je odlično pripravljena, kadar ni prevelike gneče, vse lepo poteka. Predavanja so bila zanimiva, predavatelji pravi. Ni dvoma, vinska kultura se vzpenja in nesporno tudi kakovost slovenskih vin. Podravska vinska dežela se je prebudila, Primorska se nezadržno prebija ne le v Evropo, ampak tudi v ZDA, na Japonsko in v Rusijo, Posavska pa še vedno ne ve, kaj bi s sabo. Premalo je novih imen, redki šampioni, Šturm, Istenič, Šekoranja, Prus, pa tudi ne stopnjujejo svoje igre tako ostro kot drugod po Sloveniji.

Poleg Slovenskih goric, ki jih v okvirčku podrobneje predstavlja Robert Gorjak, smo še posebno opazili nekaj imenitnih sauvignonov (2005 Pravino/Čurin-Prapotnik in Valdhuber in zrelejšega Edija Simčiča). Čudovito dišeč je bil lahkotni Steyerjev Cuvée 2005, morda nekoliko kratke

sape v ustih? Traminčeva zvrst Steyermark 2002 z nekaj sivega pinota se je neverjetno poročila s sivim pinotom 2005 Stojana Ščurka, četudi sta se vmes postavila briška rebula in točaj, oba 2005. Sama lepa, izrazito profilirana sortna vina, Steyermark pa že zrelo veliko vino – že skoraj meditativno, kot se reče. Ščurkova bela Stará brajda 2004 ima mnogo bolj izrazit pečat rebule kot doslej, več svežine, tako hoče trg, pravi oktobrski abrahamovec, ki je za stojnico ponosno razstavil lep portret Ščurkovih sedmih moških iz treh generacij (oče/Stojan/5 Stojanovih sinov). Na mizi so se bohotili magnumi rdeče zvrsti Up 2003, prestižne polnitve, ki v hišni arhivi že velja 50 evrov in je na Festivalu ni bilo mogoče poskusiti.

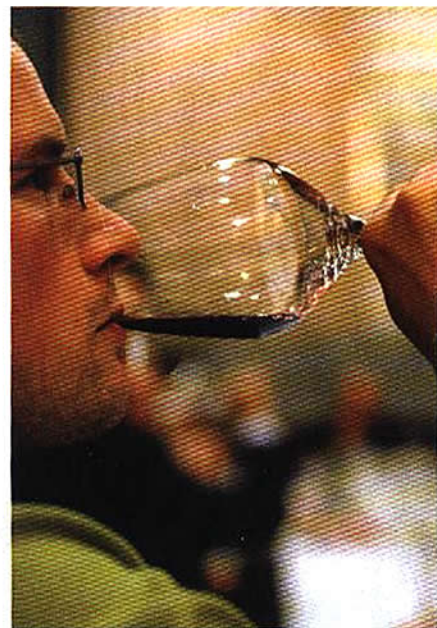
V tej butični sferi je bil zmagovalc moga pohoda skozi Festival Duet Lex 2002 Edija Simčiča. »Lex« je odgovor na slovenski zakon, ki na vinskih etiketah prepoveduje besedo »rezerva«, uveljavljeno v Italiji, Španiji, ZDA, Čilu itd. Spet smo Slovenci pametnejši od vsega sveta ... Pa ni bistveno: pri takšnem vinu, kot je Duet Lex, so vsakdanje sitnosti manj pomembne in v prvi plan stopijo bolj temeljne misli o izvoru lepega, dobrega, domišljenega, pri-



Alekx Simčič iz hiše Edi Simčič je zablestel z Duetom Lex 2002, izjemno rdečo zvrstjo na osnovi merlota.

garanega, zasluženega in blagoslovljenega. Pretežno merlotova vrsta je čvrsta, intenzivna, a ne agresivna, polna, a definirana, dolga in prefinjena. Za 15 let!

Odlična vina, imeniten festival! Z dobri mi željami ga pospremimo v jubilejno deseto leto ob letu osorej. In ker bo to ravno pred slovenskim predsedovanjem EU, bi veljalo premisliti o elitni skupinici vinskih ambasadorjev, ki bi obiskala najpomembnejše trge. Se s tem že kdo ukvarja? ●



Štajersko strelivo

Na Štajerskem nič novega, razen letnika, seveda.

Letnik 2005 ni nič kaj posebnega, a najboljši vse od leta 2002. 2006 ga bo, takšnega mnenja so prav vsi, gladko prehitel.

Pred obiskom sem gojil upe na rence letnika 2005? So se uresničili?

Začel sem pri Kupljenovem in njegovem svežem in sortnem rencu 2005. NI popolnoma suh, zato pa harmoničen in poln v ustih. Nekoliko mineralen. Super, za štiri kose in pol prihodnje valute. Gospodar se je še bolj navduševal nad sauvignonom 2005 »hudi maček«.

Miro vino nadaljuje svojo znano in uspešno linijo lažjih suhih belih vin, s katero se precej spogleduje z vini naših severnih sosedov.

Krajnc se vrača. Pred leti, tja do letnika 2001, je ponujal izjemno karakterna sorta bela vina. Še posebno je slovel po sauvignonu in rencu. Njegov čisti, sortni in nekoliko zeliščni renski rizling 2005 pravi, da se nam pri Krajncu spet obetajo dobri časi. So bili vmes letniki, ki Krajncu niso ustrezali, morda kaj drugega?

O ormoški kleti pišemo že tretjič letos. Njihova rumena linija je lep primer, kakšna naj bo stalna linija belih svežih vin. Še posebno izstopata sauvignon in renski rizling. Za vrsto terase pa lahko le ponovimo, da je verjetno najboljšo vino na svetu za manj kot dva evra. Takšni primerki se običajno dobijo za okrog šest.

Renc je kralj. In kralj med kralji festivala je bil prepričljivo renski rizling »E« 2005, Dveri Pax.

Kompleksen, mineralen in hkrati saden na nosu. V ustih čudovito intenziven in dolg. Zelo suh. Ni bilo junaka, ki bi ob njem ostal ravnodušen. Iz letnika v letnik ima prepoznaven značaj. Lastnost velikih. Tudi po 14 evrov je še vedno velik. Najdražje nebarikirano belo vino v Sloveniji in eno najdražjih slovenskih vin nasploh.

Emil Trop iz Runča (Ljutomer-Ormož) je vse boljši, njegova vina vsako leto bolj natančna. Čakamo na preboj.

Črnko z Jarenine je postregel prav lep polsuhi chardonnay 2005, ki se ni odlikoval po prijetnih primarnih vonjavah, temveč po precej resnejših, lahko bi rekli chabljevskih zaznavah po oreščkih.

Sauvignon noblesse in traminec noble iz ptujske kleti še naprej ponujata jasne linije in svežino za dostopno ceno. Pogrešal sem seveda renski rizling 2005 noblesse. Vem, da je iz pravega testa. Morda pa renec ni ekonomsko zanimiv?

Zlati Grič iz Slovenskih Konjic me je presenetil s penino. Na nosu zorjena, z vonjem po kruhovi skorji in s prijetnimi oksidativnimi notami. Takšen tip penine je v Sloveniji redek, še zlasti na Štajerskem. Dve leti na drožeh, stoodstotni chardonnay. S ceno 1550 tolarjev (6,5 evra) dokončno prepričajo. Takšne reči pri nas hitro stanejo 10 evrov. Bravo!

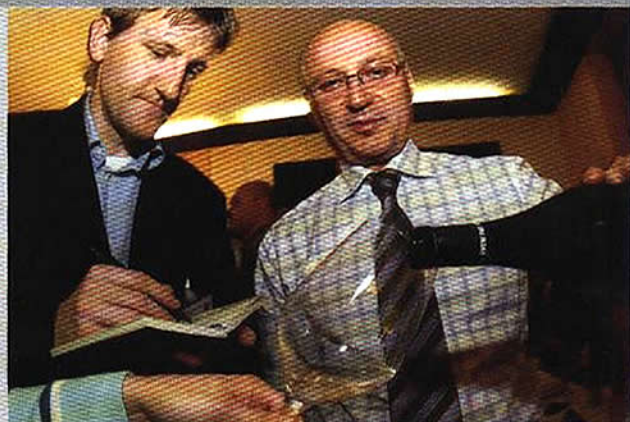
Čurinovi se pričakovano držijo sladkih vin. Po tem so poznani in v tem so dobri. Posladka vina so trzna niša, kjer je poleg Čurinov prostora morda le še za enega, morda dva resna vinarja. Redko me prepričajo, a Čurinov polsladki renski 2005, trgan 18. novembra, je preprosto rečeno krasen. Sočen, zrel. Zapeljiv in sortni nos napoveduje lepo doživetje, ki se v ustih samo še potrdi. Usklajen, natančen, harmoničen. Če je kdo za posladki renski rizling, potem naj poskusi Čurinovega 2005. Standard.

Ali so renci letnika 2005 izpolnili pričakovanja? Bo dovolj, če povem, da bo moja vinoteka kmalu bogatejša za znatno število steklenic renskega rizlinga različnih vinarjev? Poleg tega so vsi razen Dveri-Paxa prav poceni.

Za radgonski del (Steyer, Radgonske gorice) in Mariborčane (Valdhuber, Protner, Gaube) je enostavno zmanjkalo časa. Vem pa, da je Steyerjev traminec 2000 exclusive cveten, dozorel, polnega telesa in spet odličen. Na Decanterjevemu ocenjevanju sem mu brez pomisleka prisodil srebrno medaljo. In obe sodnici tudi.

Ne vem, ali se Štajerci tega zavedajo, a v svojih steklenicah imajo veliko streliva za »napad« na slovenske restavracije srednjega in visokega razreda. Sveža in lažja vina so vse bolj priljubljena, pri čemer ima primorski tip svežega vina tipično 13 odstotkov alkohola, štajerski pa 12 in več arome. Vsa rumena linija iz Ormoža ima okrog 11,5 odstotka. Vina z manj alkohola (ob primerljivi kakovosti, seveda) so bolj pitna od tistih z več alkohola. Da o cenah sploh ne govorimo. Prihodnost bo zanimiva.

Robert Gorjak



Avtor Robert Gorjak (l.) z novim direktorjem in glavnim enologom Dveri-Pax Herbertom Toiflom.

Foto Marjan Močnik

Fotografiji Marjan Močnik